

CRAB & CLAW LOBSTERS ARE IMPORTED LIVE FROM THE COLD WATERS OFF THE COAST OF MAINE, USA



JUMBO SIZE IT ON THE WEEKENDS!!

FRIDAY, SATURDAY AND SUNDAYS CRAB AND CLAW BRINGS IN JUMBO SIZED LOBSTERS RANGING IN SIZE FROM 1.5 KGS ALL THE WAY TO 2.8 KG!!!



THE WHOLE LOBSTER

**CLASSIC - STEAMED, ▶
SERVED WITH DRAWN BUTTER**

ล็อบสเตอร์นึ่งกั้ตัวเสิร์ฟพร้อมเนยละลาย

(APPROXIMATELY 20 MINUTES)

**SIZE (700-800 GRAM) 1900 BHT
SIZE (1000-1300 GRAM) 2800 BHT**



**▲ GRILLED WHOLE LOBSTER
WITH GARLIC & BUTTER**

ล็อบสเตอร์ย่างเนยกระเทียม

(APPROXIMATELY 20 MINUTES)

**SIZE (700-800 GRAM) 1900 BHT
SIZE (1000-1300 GRAM) 2800 BHT**



**▲ HIGHLIFE
BAKED IN ORGANIC UNI BUTTER,
TOPPED WITH ORGANIC UNI ROE & FLYING FISH ROE**
ล็อบสเตอร์อบกับเนยหอยเม่น ใส้ด้วยไข่หอยเม่น
และไข่ปลาบิน

(APPROXIMATELY 20 MINUTES)

**SIZE (700-800 GRAM) 2300 BHT
SIZE (1000-1300 GRAM) 3200 BHT**

All prices are subject to a 10% service charge and applicable government tax.

SHARING IS CARING

Big plates just waiting to be shared for an authentic New England Seafood dining experience



▲ CRAB BUCKET
LIVE MUD CRABS SERVED GRILLED OR STEAMED
ปูทะเลย่าง หรือ นึ่ง 1,400 BHT



▲ C&C CRABS
LIVE MUD CRAB IN OLD BAY SEASONING
ปูทะเลอบไอเบย์ 1,400 BHT



▲ C&C PLATTER 3,500 BHT
• MEDIUM LOBSTER (STEAMED OR GRILLED),
• CRABS (STEAMED, GRILLED OR OLD BAY) &
• C&C PRAWNS
• ลีมอนสเตอร์ชิ้นกลาง (นึ่งหรือย่าง)
• ปูทะเล 2 ตัว (นึ่ง, ย่างหรือโรยผงไอเบย์) และกุ้งอบไอเบย์



▲ C&C OCTOPUS
CHAR-GRILLED OCTOPUS TENTACLE WITH
ROAST GARLIC & HOUSE SPICES
ปลาหมึกย่าง C&C 650 BHT



▲ C&C PRAWNS
WHOLE PRAWNS IN OLD BAY SEASONING
กุ้งอบผงไอเบย์ 650 BHT



▲ HEALTHY FISH
COD BAKED WITH LEMON, HERBS &
OLIVE OIL. SERVED WITH CITRUS
DRESSED ROCKET AND FENNEL
ปลาเค็มอบสมุนไพร เสิร์ฟ
พร้อมสลัดโรกเก็ต 380 BHT



▲ BLACKENED COD
COD WITH BLACKENED SEASONING, ROAST FENNEL,
ROAST CHERRY TOMATOES, MANGO PINEAPPLE SALAD
ปลาเค็มคอดย่าง เสิร์ฟสลัดมะเขือเทศ มะม่วง และพายสับประสด 480 BHT



▲ FISH & CHIPS
CAPE COD FISH AND CHIPS
ปลาเค็มคอดชุบแป้งทอดทานคู่กับ
ซอสถั่วเหลือง และเฟรนช์ฟรายส์ 380 BHT

TRADITIONAL SEAFOOD BOILS

THE BEST TRADITIONALLY PREPARED NEW ENGLAND SEAFOOD



▲ C&C LOBSTER BOIL 1,750 BHT
LOBSTER, SHRIMP, MANILA CLAMS, CHORIZO*, POTATO AND CORN
ลีมอนสเตอร์, กุ้ง, หอย, ซอริโซมกับข้าวโพด และมันฝรั่ง



▲ NEW ENGLAND CRAB BOIL 1,200 BHT
CRAB, MANILA CLAMS, CHORIZO*, POTATO & CORN ON THE COBB
ปูอบสไตล์นิวอิงแลนด์ หอยกับข้าวโพด มันฝรั่ง และผงไอเบย์



▲ MANILA CLAM & SHRIMP BOIL 780 BHT
MANILA CLAMS, SHRIMP, CHORIZO*, POTATO AND
CORN ON THE COBB
หอยอบสไตล์นิวอิงแลนด์กับ กุ้ง ข้าวโพด
มันฝรั่ง และผงไอเบย์



▲ NEW ENGLAND SHRIMP BOIL 680 BHT
SHRIMP CHORIZO*, POTATO AND CORN ON THE COBB
กุ้งอบสไตล์นิวอิงแลนด์ กับข้าวโพด
มันฝรั่ง และผงไอเบย์



▲ MUSSEL BOIL 650 BHT
MUSSELS, CHORIZO*, POTATO AND CORN ON THE COBB
หอยนางรมอบ สไตล์นิวอิงแลนด์
กับซอริโซ และข้าวโพด

* CHORIZO ► SPICY PORK SAUSAGES * PANCETTA ► SALTED PORK
All prices are subject to a 10% service charge and applicable government tax.

WARM UPS

The best traditionally prepared
New England Seafood



▲ WEDGE SALAD
ORGANIC ICEBERG LETTUCE, SNOW CRAB MEAT AND HONEY MUSTARD DRESSING

เมนูแนะนำผักกาดแก้วออร์แกนิกกรอบๆ ผสมด้วยเนื้อปู ไส้จืดแครอท และซอสบีตาร์คเคอร์ซิ่ง

260 BHT



▲ CRAB DIP
SNOW CRAB DIP, SQUID INK CROSTINI AND CRISP ROMAINE

ผักออร์แกนิกสดกรอบ กับ ซอสครีมเนื้อปู และขนมปังโสมเบคหมักดำ

290 BHT



▲ NEW ENGLAND CLAM CHOWDER

ซูปครีมหอมสไตล์นิวอิงแลนด์

240 BHT



▲ RED MANHATTAN CHOWDER

ซูปแมนฮัตตันซีฟู้ด

320 BHT



▲ LOBSTER BISQUE

ซูปล็อบสเตอร์ บิสค์

280 BHT



▲ UNI CROSTINI

GRILLED SQUID INK BREAD, ORGANIC UNI BUTTER, ORGANIC UNI ROE, SEA BEANS AND LEMON ZEST

ໄທ່ອຍເມ່ນອຣ໌ແກນິກ ເສີຣ໌ຟ໌ຟຣ໌ພ້ອມກັບໝູ່ມັງໂອມເບດເນັກດຳ ໂຮຍດ້ວຍຜິວເລເມ່ອນ

320 BHT

▲ LOBSTER SLIDERS

LOBSTER MEAT, SQUID INK BUNS, CRAB TOMALLEY AIOLI

ເນື້ອລິ້ອສາຕອຣ໌ໂນໝູ່ມັງໂອມເບດເນັກດຳ ແລະ-ສອສນັປູ

950 BHT

- SOUP -

- NEW ENGLAND CLAM CHOWDER** 240 BHT
CLAMS, SALTED PORK, POTATO, AROMATICS AND HEAVY CREAM
ເນບູດລາສຶດ ຄຣິມຊຸນຫອຍຈາກ Maine ເຊຟ໌ບອກວ່າງອ່າງເກັ່ຫ້າມຟລາດ
- LOBSTER BISQUE** 280 BHT
RICH LOBSTER STOCK, LOBSTER MEAT, AROMATICS AND A TOUCH OF CREAM
ຊູປ່ຽ່ລິ້ອສາຕອຣ໌ ບິສັດ
- RED MANHATTAN CHOWDER** 320 BHT
COD, MUSSELS, CLAMS, SHRIMP & CALAMARI IN HEARTY TOMATO CHOWDER
ຊູປ່ຽ່ເມັນອັດຕັບຊີຟູດ

- SALAD -

- WEDGE SALAD** 240 BHT
ORGANIC ICEBERG LETTUCE, SNOW CRAB MEAT, BOILED EGG, ROAST PUMPKIN, CHERRY TOMATOES AND HONEY MUSTARD DRESSING
ເມນູເນະນຳຝັກກາດແກ້ວອຣ໌ແກນິກຮອບໆ ຝຸສມດ້ວຍເນື້ອປູ ສໄນວ໌ແຄຣັບ ແລະ-ສອສນັສຕາຣ໌ດເຄຣສຊິງ
- ROCKET SALAD** 270 BHT
PEPPERY ROCKET, AVOCADO, CHERRY TOMATOES, HOUSE MADE CHEESE CURDS & LEMON FENNEL SEED VINAIGRETTE
ຣິ້ອດເກັດສຸລັດກັບ ອະໂວກາໂດ ມະໂນຊາເກດ 3 ສນິດ ແລະ-ນ້ຳຊອສ ເມລິດເຟນເນລ
- CAESAR SALAD** 240 BHT
ORGANIC ROMAINE, ANCHOVIES, PANCETTA, PARMESAN, CRUTONS
ຊີຊຳຣສຸລັດ

- OTHERS -

- CRAB DIP** 290 BHT
SNOW CRAB DIP, SQUID INK CROSTINI AND CRISP ROMAINE
ຝັກອຣ໌ແກນິກສດຮອບ ສອສຮິມເນື້ອປູ ແລະ-ໝູ່ມັງໂອມເບດເນັກດຳ
- UNI CROSTINI** 320 BHT
GRILLED SQUID INK BREAD, ORGANIC UNI BUTTER, ORGANIC UNI ROE, SEA BEANS AND LEMON ZEST
ໄທ່ອຍເມ່ນອຣ໌ແກນິກ ເສີຣ໌ຟ໌ຟຣ໌ພ້ອມກັບໝູ່ມັງໂອມເບດເນັກດຳ ໂຮຍດ້ວຍຜິວເລເມ່ອນ
- COMBINATION OF SLIDERS** 350 BHT
CRAB SLIDER, POPCORN SHRIMP SLIDER AND OYSTER SLIDER
ໝູ່ມັງດຳທຳຈາກນ້ຳປາຫນຶກ ຮວມຄວາມອຣ໌ອຍຈາກຕະເລ ເນື້ອປູ ຫອຍນາງຮມອເມຣິກາກອດ ແລະ-ກຸ້ງກະເລກອດປີ້ອປອຣ໌ນ
- LOBSTER SLIDERS** 950 BHT
LOBSTER MEAT, SQUID INK BUNS, CRAB TOMALLEY AIOLI
ເນື້ອລິ້ອສາຕອຣ໌ໂນໝູ່ມັງໂອມເບດເນັກດຳ ແລະ-ສອສນັປູ



▲ OYSTERS ROCKEFELLER
THREE OYSTERS BAKED IN SPINACH CREAM AND PARMESAN SAUCE

ຫອຍນາງຮມອບຊິສ ແລະ-ຝັກໂນ

420 BHT



▲ FRIED OYSTERS

ຫອຍນາງຮມຈາກສາຮຣ໌ຊອເມຣິກາຊຸມແປັງກອດ ທີ່ຝຸສມສູດຣຟິເທຊ

420 BHT



▲ FRESH OYSTERS

(select your fresh oysters from the oyster menu)

ADD FRESH UNI AND FLYING FISH ROE TO YOUR OYSTERS. UPCHARGE TO THE OYSTER PRICE 120 BHT/PCS

**ເລືອກຫອຍນາງຮມສດທີ່ຊອບຈາກເມນູ ຟິເທຊ Topping ໂທ່ອຍເມ່ນ ແລະ-ໄປປາຫນຶກ ໂນຣາກາ 120 ບາທ/ຕົວ ຈາກຣາກາຫອຍນາງຮມ

- FRIED OYSTERS** 420 BHT
ຫອຍນາງຮມຈາກສາຮຣ໌ຊອເມຣິກາ ຊຸມແປັງກອດທີ່ຝຸສມສູດຣຟິເທຊ
- OYSTERS ROCKEFELLER** 420 BHT
THREE OYSTERS BAKED IN SPINACH CREAM AND PARMESAN SAUCE
ຫອຍນາງຮມອບຊິສ ແລະ-ຝັກໂນ
- SOURDOUGH GARLIC BREAD** 170 BHT
ໝູ່ມັງອບກະເກັຍມໂອມເບດສູດຣຈາກຊານຟຣານຊິສໂກ
- CHEESY BREAD** 220 BHT
ໝູ່ມັງອບກະເກັຍມໂອມເບດອບຊິສ
- ROAST CORN ON THE COBB WITH HERB & CHILI BUTTER** 60 BHT
ຈ້າງໂຟດຝັກຢ່າງ